

TGCE12

TRITACARNE-GRATTUGIA-MACINACAFFÈ - MEAT MINCER-GRATER-COFFEE GRINDER - HACHOIR À VIANDE-RÂPE-MOULIN À CAFÉ



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1/ V 400x50x3
POTENZA - POWER	1 HP - 0,75 kW
PESO - WEIGHT	27 kg
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT MINCER OUTPUT PER HOUR	140 kg approx
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER OUTPUT PER HOUR	70 kg approx
PRODUZIONE ORARIA MACINACAFFÈ COFFEE GRINDER OUTPUT PER HOUR	20 kg approx
DIMENSIONI DIMENSIONS	710x270x580h mm



Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimo, a bagno d'olio. Costruiti in speciale lega di alluminio. Mod. TGC12 kombi testata motore ricoperto da una fascia di lamiera inox. Tramoggia bacinella-forma e carne in acciaio inox 18/8. Il gruppo macinazione costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. Macine da mm. 65 in acciaio Rokwel per assicurare una rapida macinazione anche nelle gradazioni più fini. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia. TGC è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne/formaggio inox, pestello, spina shuko se monofase.



Made for modern requirements of hotels, restaurants, pensions and communities. The grating roll corresponds to the international acid prevention rules. It is in stainless steel to grate with extreme facility and for easy cleaning. Fitted with a really silent geared reducer in helicoid steel in an oil bath. Built in special aluminium alloy. Mod TGC12 kombi the motor head is covered by a sheet of stainless steel plate. Hopper cheese meat basin in s/steel 18/8. Grinder diameter 65 mm. in Rokwell steel to ensure rapid grinding even in the finest measure. The mincing unit is entirely by 18/8 stainless steel or by cast iron. The hopper and the mincing group can easily be removed for proper cleaning.

STANDARD EQUIPMENT: Knife and plate Ø=6 self-sharpening stainless steel, hopper and tray collect stainless meat, pestle, plug shuko if single-phase.



Réalisé pour répondre aux exigences des bouchers, des hôtels, des restaurants, des collectivités. Le rouleau de la râpe est en acier inoxydable, ce qui permet de râper et de le nettoyer aisément. Equipé d'un réducteur à engrenages hélicoïdaux en acier à bain d'huile très silencieux. Fabriqué en alliage d'aluminium. Tête de moteur recouverte d'une bande en acier inoxydable. Cuve à viande et trémie de l'hachoir en acier inoxydable 18/8. Le groupe de meulage est entièrement fabriquée en acier inoxydable 18/8 ou en fonte. Meule du moulin à café de 65 mm. en acier Rokwel pour assurer un broyage rapide même pour les qualités les plus fines. La trémie et le groupe de meulage peuvent être facilement désengagés du corps de la machine pour un nettoyage précis. Le TGC est parfaitement conforme aux normes internationales de sécurité.

FOURNI AVEC: Couteau et plaque Ø=6 inox auto-affûtants, trémie et plateau ramasse la viande inox, pilon, fiche shuko